

Zielona pasta sardynkowa

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Pasta jest doskonała z ciemnym razowym pieczywem.

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
- masło - 3 łyżka(i)
- sardynka z puszki (można je zastąpić wędzoną makrelą) - 1 puszka(i)
- włoskich orzechów - 4 szt.
- kolendra w proszku - 1/2 łyżeczka(i)
- kminu rzymskiego w proszku - 1/2 łyżeczka(i)
- natki pietruszki drobno posiekane - 2 łyżka(i)
- liście selera drobno posiekanych - 1 łyżka(i)
- sól i pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki miksujemy na pastę w malakserze.